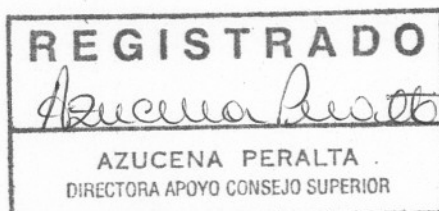




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



1.5.7. Organización Académica

Las Facultades Regionales autorizadas por el Consejo Superior Universitario a poner en vigencia y ofrecer la Maestría en "Tecnología de los Alimentos" deberán establecer una Dirección de la Carrera y un Comité Académico responsables de:

- Establecer los lineamientos y las orientaciones para el desarrollo curricular de la carrera.
- Seleccionar y proponer a los integrantes del Cuerpo Docente.
- Evaluar los programas analíticos de los cursos y seminarios.
- Evaluar el desempeño de docentes y estudiantes.
- Efectuar el seguimiento académico de la implementación de la carrera.
- Evaluar las condiciones de los aspirantes para su admisión.
- Orientar el desarrollo de las actividades de integración.
- Orientar el desarrollo de los seminarios de tesis, la elección de los temas de tesis y la dinámica de trabajo entre los tesisistas y sus directores.

2. ESTRUCTURA CURRICULAR

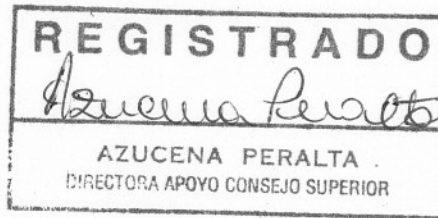
La currícula de la carrera se compone de ONCE (11) cursos y seminarios obligatorios, que representan una carga horaria de 420 hs. Asimismo, son de cursado obligatorio al menos TRES (3) cursos de Química y Tecnología de distintos tipos de alimentos, que suman una carga horaria de 120 hs. Adicionalmente, deben cursarse CUATRO (4) cursos optativos ofertados por cada Facultad Regional, con una carga horaria de 120 hs.

La carga horaria total de la carrera asciende a 660 hs.

El carácter de los cursos, en términos de obligatorios u optativos, no alude a un criterio de importancia sino a un criterio de flexibilidad en la oferta curricular. Dicha flexibilidad



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



posibilita la incorporación de actualizaciones de contenidos en función de los nuevos avances que se registran en todo lo relacionado con la Tecnología de los Alimentos.

El carácter optativo de los cursos así indicados permite a cada Facultad Regional diseñar con mayor ajuste a las características regionales la propuesta formativa.

Las actividades académicas que componen la carrera serán de carácter teórico - las cuales versarán sobre las temáticas establecidas por el plan de estudios -; y de carácter teórico-práctico - en las cuales se proponen talleres cuyos propósitos serán los de aplicar e integrar conocimientos en casos concretos -.

2.1. Organización Curricular.

2.1.1. Estructura curricular:

CURSOS Y SEMINARIOS	CARÁCTER	HORAS
Legislación alimentaria	Obligatorio	30
Química de los alimentos	Obligatorio	45
Microbiología de los alimentos	Obligatorio	45
Preservación de alimentos	Obligatorio	50
Gestión de la calidad	Obligatorio	30
Herramientas matemáticas aplicadas	Obligatorio	25
Fenómenos de transporte en la ingeniería alimentaria	Obligatorio	50
Equipos e instalaciones para el procesamiento de alimentos	Obligatorio	50
Seminario de nutrición	Obligatorio	25
Metodología de la Investigación	Obligatorio	40
Seminario – Taller Herramientas para la elaboración de Tesis	Obligatorio	30
SUBTOTAL		420